COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

57e Année T. 114. — Nos 32-33 Dimanche 11-18 Aout 1940

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 60 francs — Pays étrangers, 100 francs
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées

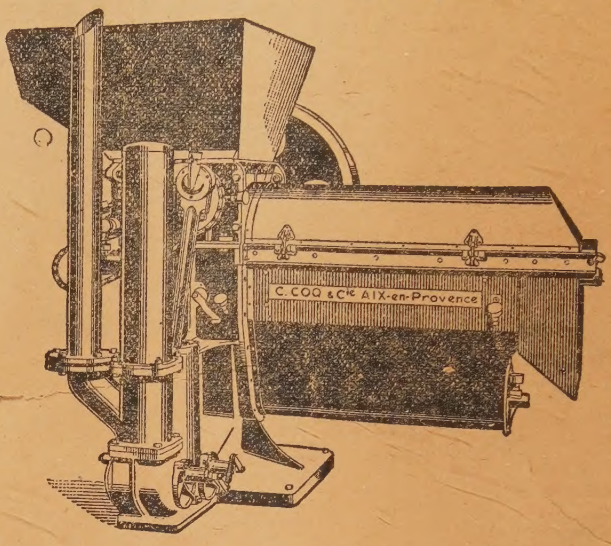
L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés
MAISON EUGÈNE GERMAIN — AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

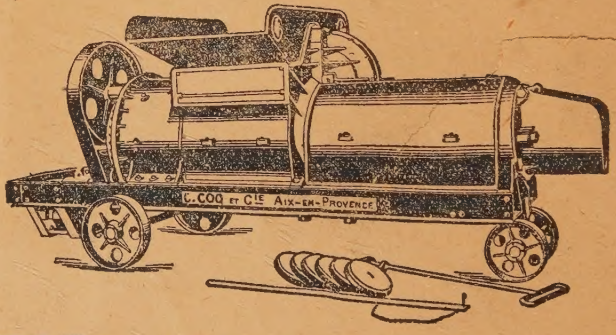
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



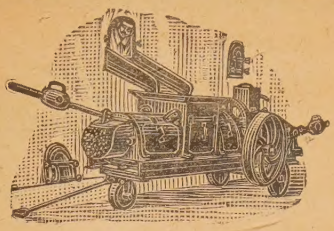
PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

POUR LA PUISSANCE MINIMUM
LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

PÉRA FRÈRES

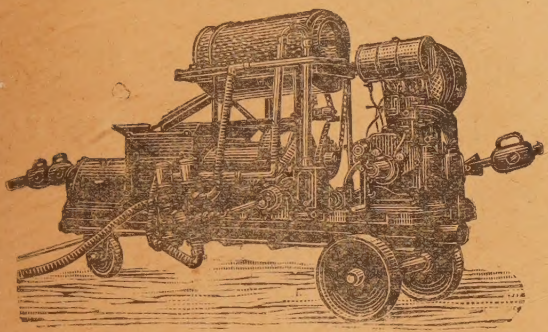
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

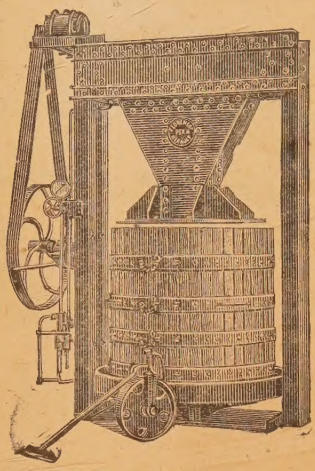


(Déposée France & Etranger)

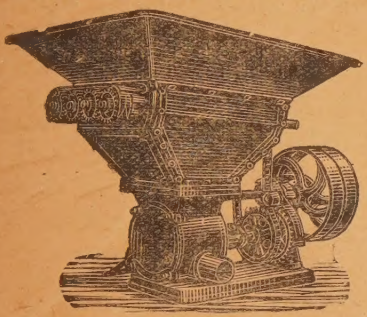
Matériel Vinicole moderne



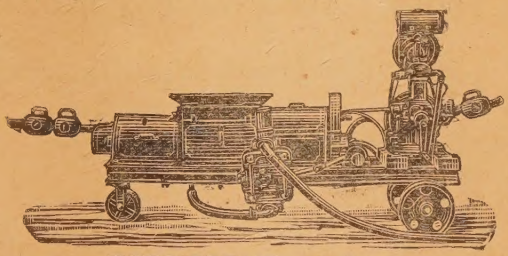
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



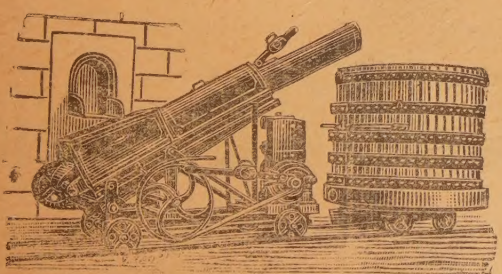
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



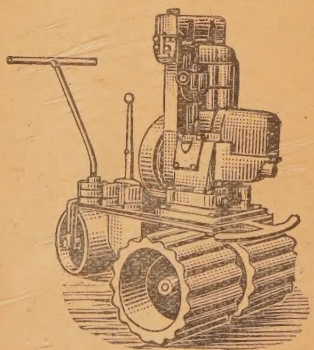
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Les Etablissements A. BLACHÈRE & FILS remercient, en cette fin de campagne, les nombreux propriétaires et caves coopératives qui ont bien voulu leur faire confiance pour l'équipement mécanique de leurs celliers avec les appareils nouveaux qu'ils ont présentés sur le marché métropolitain; pressoirs continus, super-égrappoir-centrifuge, auto-vinificateur, etc...

Ces nouveaux clients, comme les anciens, sont avisés qu'une équipe de monteurs spécialisés est à leur disposition pour la mise au point de leurs installations avant et pendant les vendanges.

Ets A. BLACHÈRE & ses Fils

Société anonyme au capital de 6.300.000 francs

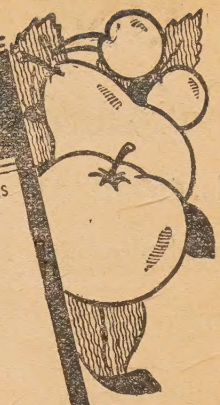
69, Boulevard F.-Mistral, BEZIERS — Tél. 6-14

Usines à HUSSEIN-DEY (Alger).

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES

CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8ème)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TÉL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59



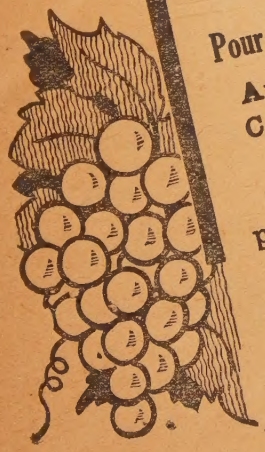
Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

Huile d'Anthracène de sécurité

Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

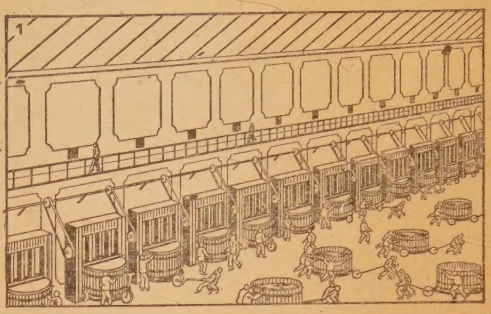
Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes



UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

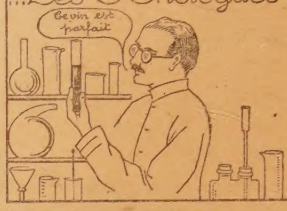
...un vendeur survint...

2

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...



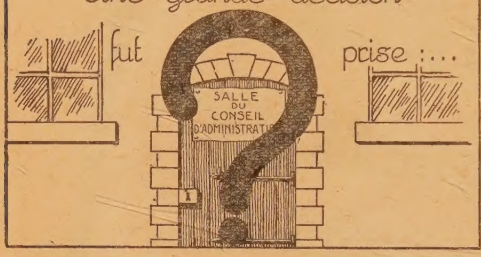
...analysèrent...

...dégustèrent...

...conclurent...

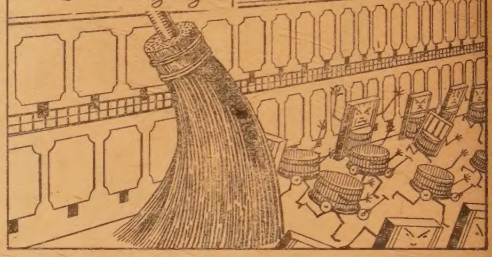
Une grande décision fut prise :...

4



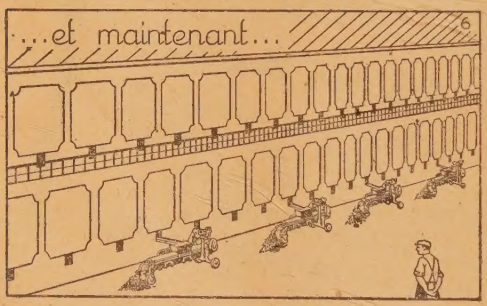
5

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

57e Année. — N° 32-33 11-18 Aout 1940

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Albert Giran. — Chronique. — A propos des baux à ferme, des baux à colonat partiaire, des terres abandonnées et du Statut viticole actuel..... 69
J. Baudin. — L'actualité viticole 74
Ed. Nègre. — Tire-t-on bien parti des sous-produits de la vigne et du vin ? .. . 80
Yves Lamau. — Le problème de nos machines agricoles 83
H. Servière. — Le Statut viticole 86
Questions diverses. — **G. Kuhnholtz-Lordat.** Les forêts du carburant. — **V. Charrin.** Le retour à la terre. La culture du pyrèthre. — Utilisons mieux les cendres 87
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Les livraisons de blé de la récolte 1940. — L'irrigation des vignes..... 92
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

A propos des Baux à ferme, des Baux à colonat partiaire, des terres abandonnées et du Statut viticole actuel. (1)

Notre collaborateur, M. Albert Giran, propriétaire-viticulteur à Nîmes, a adressé à M. le Ministre de l'agriculture la lettre ci-après, où il expose quelques suggestions que nos lecteurs liront avec intérêt.

Sur les *baux à ferme* d'abord et sur les *baux à colonat partiaire.*

Ils ont fait leurs preuves.

Ils sont faits d'usages séculaires, nés de la nature des choses et du bon sens de nos paysans.

Il est inutile et dangereux d'en bouleverser les assises, contre toute justice d'ailleurs ; et c'est ce qu'on préparait en attribuant au preneur des droits de préemption et de reconduction véritablement exorbitants.

Il n'apporte que des promesses et des engagements incertains.

Le bailleur, lui, livre des réalités tangibles, acquises souvent au prix des efforts et des économies de plusieurs générations des siens.

(1) Lettre adressée au Ministre de l'Agriculture.

Faut-il le mettre à la merci du fermier et déprécier ainsi son bien comme à plaisir, sans compensation, sans raison valable et sans avantage sérieux ?

Sous réserve des indemnités prévues pour les améliorations foncières, ce fermier n'a pas plus de droits sur le fonds que l'ouvrier de l'industrie n'en a sur l'usine qui l'occupe.

Il faut libérer le propriétaire foncier de ces menaces, une bonne fois pour toutes, sans laisser planer aucune incertitude à ce sujet ; sans quoi j'en sais plus d'un qui préfèreront laisser leurs terres en friche (2).

Il faut aussi que les lois soient appliquées par les tribunaux sans aucune de ces partialités systématiques qui sont devenues coutumières, et que de piètres législateurs ne se permettent plus de les changer à tout propos, quelques fois même avec effet rétroactif.

Les conventions doivent être les lois des parties.

Qu'on ne sorte pas de cette doctrine.

Hors d'elle pas de salut.

Autre suggestion : A propos des *terres abandonnées.*

Pourquoi de bons domaines sont-ils laissés à peu près incultes depuis des années déjà ? J'en citerai dix dans un rayon de 20 kilomètres autour de ma propriété.

Les prétentions des ouvriers agricoles de la région, gâtés par le voisinage des usines et par des surenchères de tout ordre, ne permettent plus qu'ils soient cultivés en exploitation directe, et, pour les raisons que j'ai dites, on hésite à les affermer.

On en revient donc aux cultures extensives d'autrefois et c'est un désastre économique et social d'autant plus grave que nous allons être obligés d'acheter à l'étranger, payables en or, des céréales et des fourrages, des viandes et des laines, et tant d'autres marchandises que la France produirait en abondance si toutes ses terres cultivables étaient cultivées.

L'Etat seul peut et doit les mettre en valeur tout de suite.

Il a des tracteurs ou des chevaux réquisitionnés désormais inutiles, des combustibles et une main-d'œuvre spécialisée encore mobilisée.

D'autre part, en définitive, c'est à la collectivité qu'incombe la charge d'assurer l'approvisionnement du pays en toutes denrées nécessaires.

Il ne s'agit pas de gagner de l'argent, il s'agit d'échapper à l'obligation d'importer à des conditions plus que jamais onéreuses.

Je propose donc que l'Etat, — ou les communes dûment soutenues par lui — prennent l'initiative de créer des « Equipes de culture » et d'en assurer le fonctionnement en assumant tous les risques de l'opération.

(2) Les propriétaires n'ont plus le droit de laisser leurs terres en friches. (*N.D.L.R.*)

Elles devraient, à mon sens, offrir aux intéressés, — sans réquisition ni contrainte d'ailleurs —, deux méthodes à leur choix :

Exécuter des travaux pour leur compte, à forfait, au prix de revient ou presque ;

Ou louer leurs terres à part de fruit variant pour le propriétaire entre 25, 30, 35 ou 40 pour 100 des récoltes, suivant l'état de ses terres et leur utilisation, et suivant l'importance des concours qu'il fournirait (rentrée des récoltes, semences, engrais, etc...).

Je suis convaincu que ces méthodes seraient acceptées bien volontiers, qu'elles rendraient d'immenses services et que sans elles on ne peut rien pour la mise en valeur des terres abandonnées.

Autres suggestions relatives au *Statut vinicole actuel.*

Je tiens que s'il n'est pas profondément remanié, il amènera sous peu l'effondrement de la grande viticulture qu'il prétend sauver.

Pour partir d'un exemple concret, comme tout à l'heure, je citerai le cas de très beaux vignobles, en plein rapport, qui viennent d'être volontairement détruits par des Sociétés qui ne manquent pas de ressources cependant, la « Compagnie Péchiney » dans le canton d'Arles et les « Salins du Midi » autour d'Aigues-mortes et de Sète.

L'origine du Statut viticole est bien connue.

On s'est trouvé placé devant le fait de la surproduction des vins pour avoir laissé l'Algérie créer des vignobles alors qu'il eût mieux valu, pour elle et pour nous, l'orienter vers la production des oranges, des bananes et des citrons que nous achetons à l'étranger.

(Censuré)

On a préféré d'autres moyens : les artifices d'un Statut viticole compliqué que le vice démagogique a rendu nuisible et dangereux.

La récolte normale est de 100 millions d'hectos.

On en consomme 70 à 75, soit 25 à 30 millions d'hectos d'excédents à résorber.

On ne veut les prendre qu'aux gros producteurs qui sont tous

dans le Midi de la France ou en Algérie et qui sont en tout 60 ou 80.000 sur 1.600.000 récoltants, pas même 5 %.

Chacun doit distiller presque toujours un gros tiers et quelquefois même la moitié de sa récolte pour vendre le reste à bien peu près au prix coûtant, dit social.

Ils sont donc en perte à tout coup.

Tiendront-ils longtemps à ce régime ? Je ne le crois pas.

Il faut que tous les récoltants participent aux sacrifices nécessaires à l'assainissement du marché qui profite à tous dans l'exacte mesure ou chacun d'eux en profite, soit au prorata de la récolte de chacun d'eux, sans aucun autre abattement à la base qu'une quarantaine d'hectos si l'on veut, pour la consommation familiale.

C'est une mesure d'équité qui s'impose.

La charge ainsi répartie sera légère à tous, tandis qu'elle écrase aujourd'hui l'infime minorité de ceux qu'atteint la loi.

Et qu'on ne dise pas qu'il est impossible de distiller de trop petites quantités.

Le petit producteur peut très bien faire livrer pour son compte ses prestations d'alcool à l'Etat par une distillerie voisine. Rien n'est plus simple et le résultat est acquis, car, de toutes façons, la quantité de vin correspondant à sa prestation disparaîtra du marché.

Mais on n'a jamais su que détruire sous le Régime périmé.

Mieux vaudrait augmenter nos débouchés, à l'exportation d'abord et sous forme de sucre de raisin ou d'alcool carburant.

Il n'a fait aucun effort dans ce sens.

Il faut que s'organisent au plus tôt les industries assurant les transformations et les adaptations nécessaires.

Il faut aussi que ceux qui négocieront le traité de paix et nos futurs traités de commerce aient ordre d'y faire à nos vins courants une place à part en obtenant pour eux des droits réduits qui ne soient pas un impôt sur le luxe, tant à l'étranger que dans nos propres colonies.

On a trop cru par le passé qu'ils porteraient tort à nos vins de prix.

Vendra-t-on moins de Champagne à 100 francs la bouteille quand seront mis à la portée de la clientèle étrangère de bons Algérie pas trop chers ? Je pense au contraire qu'elle n'en prendra que plus vite l'habitude et le goût de boire du vin et que sa consommation ne tardera pas d'augmenter en toutes qualités.

Mais voici d'autres erreurs :

Le Statut vinicole prétend commander à la nature.

Il exige de nos vins des degrés limite excessifs, 8,5 pour nos plaines.

Ont-elles jamais donné des vins de 8,5 en moyenne ?

On doit presque toujours, pour qu'ils soient légaux, les additionner de sucre ou de moûts concentrés, quand la loi définit le vin : pur jus de raisin frais.

Est-ce raisonnable et ne suffirait-il pas qu'un vin plaise au goût et soit conforme aux règles de l'hygiène ? Le client ferait son choix sans aucune réglementation.

En tout cas, si l'on veut maintenir quand même une limite au degré des vins de plaine, il convient qu'elle soit judicieusement abaissée une bonne fois pour toutes.

Pendant trois années consécutives on a dû changer la loi : à fin décembre, en cours de campagne et quand acheteurs et vendeurs ont déjà pris position.

Que de braves gens sont ainsi lésés gravement et contre tout droit.

Ce mauvais procédé m'a coûté trois fois de suite plus de 30.000 francs par an pour des récoltes de 2 à 3.000 hectos, lourde faute du législateur bonne à décourager les meilleurs.

Il convient aussi qu'il ne nous soit plus interdit de relever le degré de nos vins avec des alcools extraits de nos vins plutôt qu'avec des moûts concentrés qui sont chers et d'un emploi difficile. On a souvent beaucoup de peine à s'en procurer en temps voulu, au cours des vendanges et pendant que la fermentation dure encore.

Que de difficultés à résoudre en tout temps, — et cette année plus que jamais avec les difficultés de transports qui nous attendent.

Si des fraudes sont à craindre d'autre part, il suffit, pour les prévenir, que les alcools employés proviennent de distilleries dûment surveillées et qu'ils soient régulièrement pris en charge par le vigneron avec obligation pour lui de ne les mettre en œuvre que sous le contrôle de la régie.

La méthode est simple et sûre.

Toutes ces erreurs, toutes ces absurdités de notre fameux Code du vin doivent être supprimées au plus vite car nous sommes à la veille des vendanges.

Je m'excuse de les signaler si librement à votre bienveillante attention.

On ne peut laisser perdre pour des intérêts mal définis cet énorme capital national qu'est le vignoble du Midi de la France et de l'Algérie et tous les énormes revenus qu'il représente.

Ce serait un véritable désastre pour toute l'Economie française.

Je souhaite ardemment que vous jugiez à propos d'amender profondément et de fond en comble, par décret, ce Statut vinicole déjà si souvent remis sur le chantier à cause de ses nombreuses et lourdes imperfections et qu'un de vos meilleurs prédécesseurs,

M. le président Tardieu, qualifia devant moi « d'incohérente monstruosité » quand on eût fini de le voter.

Mais j'en ai trop dit et je suis confus d'oser vous adresser un si long mémoire.

Pardonnez à ma bonne volonté et veuillez bien agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de ma considération très distinguée et de mon plus sincère dévouement.

Albert. GIRAN.

L'ACTUALITÉ VITICOLE

Les modifications apportées à l'Economie nationale par les hostilités et les nécessités dérivant de la conjoncture actuelle n'ont pas tardé, ainsi qu'il était aisé de le prévoir, à manifester leurs répercussions sur l'organisation viticole.

Nos lecteurs ont déjà connaissance de textes très importants par lesquels ont été abrogées des dispositions déjà anciennes.

Suppression de la distillation à domicile des bouilleurs de cru

Tout d'abord le régime forfaitaire des bouilleurs de cru a été aboli. Le *Journal Officiel* du 23 juillet a publié la loi ci-après, qui mettra fin à des abus assez criants pour qu'ils aient soulevé dans le passé de véhémentes protestations.

Article premier. — A partir du 1er août 1940 est interdite la distillation à domicile, par les bouilleurs de cru. Le régime forfaitaire des bouilleurs de cru est supprimé à compter de la même date.

Article 2. — La date et les modalités de l'apposition des compteurs agréés sur les appareils de distillation seront déterminées par arrêtés du Ministre secrétaire d'Etat aux Finances.

Sont abrogées toutes dispositions contraires des articles 39 et 79 du Code des Contributions indirectes.

Article 3. — Un décret pris sous le contre-seing du Ministre secrétaire d'Etat aux Finances apportera au Code des Contributions indirectes les modifications résultant des dispositions qui précèdent.

L'effet pratique d'une telle mesure ne semble pas comporter la suppression de l'attribution au producteur des 1.000 degrés d'alcool en franchise de droit. L'Administration des Contributions indirectes précisera certainement les modalités d'application de la loi précédente et nous en informerons aussitôt nos lecteurs.

Chaptalisation exclusive avec des concentrés
Déblocage pour cette utilisation

D'autre part, pour tenir compte de la pénurie actuelle de sucre de betterave ou de canne et répondant ainsi favorablement aux doléances maintes fois exprimées des viticulteurs méridionaux, un décret a précisé :

« qu'à titre exceptionnel, pour la campagne 1940-41, les fabrications de vins de sucre, ainsi que les sucrages en première cuvée prévus par le Code des Contributions

indirectes, ne pourront avoir lieu qu'avec des moûts concentrés à plus de 10 pour 100. L'article 201 du Code du vin est, en outre, complété par la disposition suivante : « Les moûts concentrés à plus de 10 pour 100 qui sont fabriqués en « vue d'être employés en confiturerie, à un sucrage des vins en première cuvée ou « à tous autres usages alimentaires, à l'exception de la fabrication des boissons, « peuvent entraîner la libération du blocage et de la distillation obligatoire, à « concurrence du volume initial du produit traité. »

L'importance de telles décisions ne saurait échapper à tout viticulteur averti. Elles ne nécessitent pas pour autant de longs commentaires. La première mesure constitue un obstacle définitif à la fraude sur l'alcool, qui avait pris dans des régions non viticoles une ampleur véritablement industrielle. Le deuxième texte est fort judicieusement dicté par la disette de sucre.

L'une et l'autre mesure ne peuvent manquer d'apporter satisfaction aux doléances maintes fois exprimées des viticulteurs méridionaux qui verront dans la tendance actuelle, le légitime souci des autorités d'assurer l'utilisation la plus rationnelle des denrées et de proscrire des abus signalés depuis longtemps.

Distillation anticipée obligatoire

Ces importantes dispositions ne suffisaient pas cependant à éclaircir la situation viticole qui, à un mois à peine des vendanges, reste menacée par la crise des transports se conjuguant avec la présence en cave d'importantes quantités de vin non encore retirées.

Un premier effort pour alléger cette situation a été consacré par le décret du 16 juillet organisant la distillation anticipée des vins de la récolte de 1939 en vue des prestations 1940, dans les mêmes conditions que celles déterminées par le décret du 19 août 1939 (voir *Progrès* n° 39, 24 septembre 1939).

Il s'agit tout d'abord assurément de créer des disponibilités de logement pour la prochaine récolte et, bien que l'Intendance ait promis d'effectuer des retiraisons dans les caves coopératives, on peut redouter de graves difficultés dans toutes les régions où le mildiou et l'oïdium n'auront pas entamé l'importance d'une récolte qui s'annonce moyenne.

Un premier dégagement peut donc être opéré par l'envoi en distillerie de quantités de vin de 1939 pour apurer par anticipation les prestations afférentes à la récolte 1940. Le système de distillation anticipée institué en août 1939 partait d'excellents principes. Les primes de célérité ne peuvent cependant donner le plein effet escompté, que dans la mesure où les prestataires doivent compter sur l'invariabilité absolue des dates limites d'attribution des dites primes. Il faut donc que l'organisation, l'approvisionnement, la capacité productive des distilleries et la densité des transports puissent permettre aux intéressés de se mettre effectivement en règle dans des délais fixés, aucun retard n'étant dès lors admissible. Il faut corrélativement que les dates limites ne soient reportées sous aucun prétexte, faute de quoi, assujettis et distillateurs attendront toujours l'établissement de nouveaux délais de livraison, justifiant ainsi de nouveaux retards de fabrication. Sans doute les événements qui se déroulent depuis le 1er septembre 1939 peuvent être invoqués en faveur des dérogations successives au décret du 19 août dernier. Mais toutes dispositions doivent être prises aujourd'hui

pour éviter le retour de pareils errements, en même temps que des simplifications doivent être apportées au mode de fonctionnement du Service des alcools. La complexité du calcul du prix a été signalée (p. 234, n° 39 du 24 octobre 1939).

Elle doit faire place à des barèmes aisément compréhensibles par tous les producteurs.

Transport des vins

Mais on ne peut sainement escompter que la distillation réalisable avant les vendanges soit suffisante pour libérer les caves des reliquats de la dernière récolte. Il est désirable que la plus grande fraction possible de ces vins puisse être acheminée vers les centres de consommation.

C'est pourquoi la Commission de coordination du 18 juillet, puis l'Assemblée des Fédérations des Associations viticoles de France et d'Algérie des 24 et 25 juillet à Vichy ont émis des vœux en ce sens.

« La Commission, considérant le danger que feraient courir au marché des vins, les stocks de vin à la propriété supérieurs aux besoins de la consommation si les Pouvoirs publics ne facilitaient pas la retiraison et l'expédition d'une importante partie de ces stocks avant le 1er septembre pour les régions du Midi et de l'Algérie, le 15 septembre pour les autres régions, dates auxquelles commencera la cueillette des raisins de la nouvelle récolte qui, en général, se présente sous de bonnes apparences.

« Elle émet l'avis que par tous les moyens en leur possession, les Pouvoirs publics facilitent les expéditions dans les centres de toutes les régions de France, qu'il s'agisse des pays occupés ou des contrées libres.

« Le transport par la S. N. C. F. des vins détenus encore à la propriété et notamment dans les coopératives, permettrait le ravitaillement, l'approvisionnement et la reconstitution du stock commercial en grande partie épuisé.

« Le ravitaillement en vin des régions occupées pourrait être organisé, sous le contrôle de la direction du ravitaillement, par l'expédition de wagons-réservoirs, convoyés, au Groupement de répartition du département ce qui permettrait le paiement de la marchandise par chaque partie prenante au Président du groupement ou à son représentant qualifié. Le retour des wagons-réservoirs serait assuré par un convoyeur après l'établissement de lettres de voiture en port payé par le groupement de répartition. »

Dégagement des coopératives

Le cas plus angoissant du petit viticulteur ne disposant plus de vaisselle vinaire et apportant toute sa récolte à la coopérative de vinification a inspiré le vœu :

« La Commission de coordination appelle spécialement l'attention du Gouvernement par l'urgence de dégager avant le 1er septembre les coopératives de vinification, ces organismes permettant seuls à de très nombreux petits vignerons de vinifier les raisins de leur récolte.

« Totalement privés de la vaisselle vinaire, ces vignerons se trouveraient dans la cruelle obligation d'abandonner leur récolte si l'écoulement des stocks à la propriété n'était pas effectué.

« La Commission appelle l'attention du Gouvernement sur le fait que 78 coopératives du département de l'Hérault pourraient loger 1.653.259 hectolitres, alors qu'au 1er juillet elles ne disposaient encore que de 784.125 hectolitres. »

La vente des raisins de table

Mais il n'y a pas que les producteurs de vin : les producteurs de raisins de table qui ont déjà vu leur dernière campagne totalement sacrifiée, principalement dans les centres de production intensive, Chasselas du Vaucluse, Gard, principalement, sont, dès aujourd'hui, dans la plus grande anxiété à l'occasion de l'écoulement des raisins sur souche. Une solution satisfaisante d'un tel problème reste évidemment très aléatoire au moment où sont à la fois désorganisés les moyens de transports, les organismes de répartition et les marchés de consommation de denrées aussi périssables.

On doit particulièrement souhaiter que le vœu suivant de la Commission de coordination puisse aboutir à des résultats tangibles en dépit des circonstances encore très défavorables :

« La Commission de coordination appelle l'attention du Gouvernement sur l'urgence qui s'attache à obtenir des autorités de la nation occupante l'expédition et le transport de ces raisins, matières essentiellement périssables, dans les centres de consommation de la région occupée et de l'étranger (Suisse, Allemagne, Belgique) et le transport accéléré par wagons complets chargés dans les centres de production, du 20 juillet au 15 août dans la région du Midi, après le 15 août dans les autres régions viticoles de France. »

Sucre de raisins et huile de pépins

Ce premier ensemble de mesures ne concerne jusqu'à présent que les utilisations viniques de la récolte, mais la pénurie actuelle de sucre et matières grasses ont redonné de l'actualité aux procédés d'extraction de l'huile de pépins de raisins déjà décrits par notre regretté collaborateur, M. le professeur Ventre, dans notre Journal (nos 28, 29, 30 de juillet 1918) et dans des circonstances économiques analogues, en même temps qu'elles ont conféré le plus large intérêt aux suggestions tendant à fabriquer à partir de moûts, soit des sirops et des confitures, soit encore du sucre.

On a déjà vu que la chaptalisation ne serait autorisée cette année qu'avec des moûts concentrés, tout emploi de sucre de betteraves étant formellement prohibé. La Commission de coordination a, au surplus, souligné

« l'urgence d'organiser les industries qui utiliseraient le sucre de raisin pour la confiturerie et pour les produits sucrés destinés à l'alimentation humaine. Elle a émis l'avis qu'une Commission de techniciens se préoccupe d'urgence de l'utilisation rationnelle des moûts de raisins. »

Nos lecteurs ont lu dans notre dernier numéro (*Progrès agricole et viticole,* p. 62 et suivantes) un compte rendu des travaux de la réunion ayant suivi l'Assemblée générale de la Commission interministérielle concernant le sucre de raisin. Ils pourront se reporter aux précisions données à ce sujet par notre collaborateur M. Coulondre, qui a exposé les utilisations de la vendange sous forme de sucre et de dérivés sucrés et les mesures législatives qui devaient être prises en ce sens.

En ce qui concerne l'épépinage des marcs de raisin pour la production de l'huile, le texte ci-après a été approuvé par la Commission de coordination et l'on sait aujourd'hui que ce traitement des marcs va être rendu obligatoire.

« Considérant que le Gouvernement a le devoir d'utiliser toutes les richesses du pays ;

« Considérant que l'extraction d'huile de pépins de raisin peut, dans une certaine mesure, parer au déficit des matières grasses ;

« Considérant que dix usines en France et en Algérie, organisées comme annexes de coopératives de distillation, ont, dans le passé, extrait ce sous-produit ; qu'aujourd'hui cette industrie présente le plus grand intérêt ;

« La Commission de coordination appelle l'attention du Gouvernement sur l'urgence d'organiser et d'encourager cette industrie, et, pour lui assurer des matières premières, d'imposer aux coopératives de distillation et aux bouilleurs de profession, l'épépinage des marcs de raisin. »

Main-d'œuvre et moyens de transport

Il semblerait ainsi que les mesures les plus judicieuses aient été adoptées pour assurer dans le cadre des circonstances actuelles le maximum de débouchés à la prochaine récolte, ainsi que l'utilisation la plus rationnelle des produits principaux et des sous-produits.

Cette récolte ne peut cependant être assurée que dans la mesure où la main-d'œuvre, les moyens de transport et la force motrice seront mis à la disposition des viticulteurs au temps opportun et en quantités suffisantes.

Sans doute, la main-d'œuvre sera-t-elle assez abondante puisque, d'une part la démobilisation se poursuit à une cadence permettant d'espérer que la quasi totalité des viticulteurs se trouveront rendus à la vie civile pour le début des vendanges et puisque, d'autre part, le rapatriement des réfugiés ne devant se faire qu'à un rythme relativement lent si l'on veut maintenir l'ordre sur les voies ferrées et sur les routes, ceux-ci pourront être requis d'effectuer des travaux agricoles pendant les prochaines vendanges.

Notons en passant qu'ils apporteraient ainsi un certain dédommagement aux localités qui les ont hébergé.

La question est plus complexe pour ce qui concerne les moyens de transports et la force motrice. Les chevaux ont été réquisitionnés et l'essence est rare. On saisit donc tout l'intérêt qui s'attache à ce que les avis suivants de la Commission reçoivent pleine satisfaction en temps opportun.

« 1° Que les viticulteurs et les artisans agricoles de toutes classes soient démobilisés pour participer à ces travaux qui exigent beaucoup de main-d'œuvre ;

« 2° Que l'on dirige vers les communes, où la cavalerie est insuffisante, les chevaux de l'armée actuellement en surnombre ;

« 3° Que des contingents d'essence, de charbon, soient réservés pour permettre l'utilisation de l'outillage agricole indispensable pour la vinification dans les caves coopératives, les usines à concentration et les distilleries. »

Le « Ban des vendanges » et le degré minimum

La qualité enfin des vins de la prochaine récolte a préoccupé la Commission. L'ancienne coutume des « Bans de vendanges » dont l'utilité a été récemment rappelée par M. Degrully (*Progrès* du 25 décembre 1938) a fait l'objet de délibérations.

« La Commission de coordination,

« Considérant qu'il est souhaitable que les viticulteurs soient invités à produire des vins de qualité ;

« Considérant que les raisins, qui n'ont pas atteint la maturité nécessaire, constituent une cause de la production de vin ne répondant pas au degré minimum régional et aux conditions d'un vin de qualité ;

« Considérant que si l'on a été dans l'obligation de tenir compte des grandes difficultés qu'ont rencontrées les vignerons pour effectuer leurs vendanges de 1939, cette situation ne se présentera pas cette année ;

« La Commission de coordination émet l'avis que le Gouvernement décide que le texte, qui impose un degré minimum régional, sera strictement appliqué et invite les vignerons à prendre leurs dispositions pour ne vendanger que des raisins suffisamment mûrs. »

Ce dernier vœu est déjà suivi d'effets puisque une loi va paraître incessamment déclarant qu'à l'intérieur de chaque commune le Maire pourra fixer la date à laquelle les vendanges commenceront. Des amendes seront infligées aux contrevenants. Ainsi les vignerons seraient défendus contre leurs propres excès.

Nous voulons bien admettre que certains vignerons manifestent une hâte exagérée à cueillir des raisins insuffisamment mûrs. Mais la nouvelle réglementation ne va-t-elle pas provoquer des difficultés considérables dans les vignobles de moyenne et de grande étendue, où la vendange s'étend sur plusieurs semaines et risque par suite d'avoir à pâtir très gravement des intempéries d'arrière saison. On ne peut méconnaître la pourriture qui peut anéantir une récolte en quelques jours et les pluies qui rendent les vignes inaccessibles ; ce sont là des aléas très graves contre lesquels les exploitants avisés se prémunissent en commençant les vendanges assez tôt, la verdeur des premiers raisins étant compensée en principe par la surmaturité des derniers. Quand cette compensation ne joue pas, c'est que la maturation est arrêtée par suite de circonstances atmosphériques ; on l'a bien vu aux dernières vendanges, où les raisins s'altéraient sur les souches sans acquérir plus de sucre.

Et enfin les vins se vendent au degré. On peut bien admettre que les viticulteurs, soucieux de leurs propres intérêts, cherchent à obtenir les vins les plus alcooliques. Là où les récoltes n'atteignent pas généralement le degré minimum légal, le Ban des vendanges restera également impuissant, et le degré sera obtenu par utilisation de concentrés, quand ce sera économiquement et pratiquement possible, mais beaucoup plus sûrement encore par le vinage à la cuve.

Nous redoutons donc que la mesure envisagée n'apporte pas les avantages escomptés et qu'elle soit la source de plus d'ennuis que de profits.

***

C'est pour exposer clairement l'ensemble de la situation viticole à tous les dirigeants d'Associations viticoles, qu'une importante réunion d'informations a été tenue à Montpellier, à la Préfecture, le 4 août, sous la présidence de M. Barthe, spécialement chargé de mission par M. le Ministre de l'Agriculture. Une grande affluence avait répondu à son appel, et toutes les questions qui préoccupent à juste titre les viticulteurs firent l'objet d'exposés précis ou furent rappelés les vœux des grandes Assemblées viticoles de juillet ainsi que les réalisations législatives et administratives dont ils ont été déjà suivis.

J. Baudin.

TIRE-T-ON BIEN PARTI DES SOUS-PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN ?

En temps de guerre, il faut utiliser les ressources nationales du mieux possible. Dans la mesure où les produits principaux sont obtenus dans de bonnes conditions, il convient de ne pas laisser perdre les sous-produits.

Outre que, par négligence, par manque d'organisation, certains d'entre eux pouvaient être abandonnés en temps de paix ou mal utilisés, les modifications économiques dues à la guerre peuvent changer du tout au tout leur valeur et rendre très avantageux leur traitement.

N'est-ce pas ce qui se produit, par exemple, pour l'huile et les savons, rendant intéressante l'extraction de l'huile de pépins de raisins ?

QUELS SONT LES SOUS-PRODUITS DE L'INDUSTRIE VINICOLE ?

Le marc, les lies, le tartre et les sarments.

Soit par exemple un domaine traitant annuellement environ 125.000 kgs de vendange qui correspondent à une production de 1.000 hectolitres de vin ; calculons l'ordre de grandeur des quantités de sous-produits qu'il peut donner, en laissant de côté ce que fournirait la distillation et l'extraction des produits tartriques d'une partie de ce vin.

I. **Marc.** — 125 kgs de vendange donnant, en moyenne, 15 kgs de marc, ce domaine produira environ 15.000 kgs de marc.

— A 4 degrés d'alcool, par exemple, on pourra retirer 600 litres d'alcool, déterminé à 100 degrés.

— A 1,2 pour 100 de bitartrate de potassium par exemple (teneur assez variable : 1 à 5 pour 100) correspondent 180 kgs de ce corps.

— A 2 pour 100 d'huile de pépins correspond une production possible de 300 kgs de cette matière grasse.

— Les substances précédentes ayant été extraites, restent encore, pour 100 kgs de marcs traités, 15 kgs de terreau de marc (pellicules) à 10 pour 100 d'humidité, — soit 2.250 kgs pour 125.000 kgs de vendange —, et 10 kgs de tourteaux de pépins déshuilés à 15 pour 100 d'humidité, soit 1.500 kgs pour 125.000 kgs de vendange.

II. **Lies.** — 1 hl de vin donnant 2 litres de lies liquides, ce domaine en produira 2.000.

— A 65 pour 100 de vin de 9° par exemple, ces lies contiennent 1.300 litres de ce vin et, par suite, 117 litres d'alcool pur 100°.

— A 10 pour 100 de bitartrate de potassium, elles contiennent 200 kgs de ce sel.

III. **Tartre.** — La quantité de tartre peut varier d'une façon considérable avec l'année, le mode de vinification et le cuvage.

Admettons qu'elle soit de 200 grammes par hl de vin et par an, soit 200 kgs de tartre.

En supposant ce tartre à 80 degrés casserole, et en négligeant le tartrate de calcium, il pourra fournir 160 kgs de bitartrate de potassium.

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

MM. les Viticulteurs sont invités à venir se rendre compte par eux-même de ce que sont nos producteurs directs.

Visite les jours ouvrables, entre le 10 août et le 10 septembre, au *Domaine SEIBEL* sous la gare d'Aubenas (Ardèche) et au *Domaine de l'ORGEAT*, Moutboucher-sur-Jabron, route de Dieulefit, (Drôme).

Pour tous renseignements, notices et prix-courant, s'adresser chez l'obtenteur :

M. SEIBEL. -:- *AUBENAS (Ardèche).*

La Société des **PRESSOIRS MABILLE à Amboise (I.-et-L.)**, informe ses nombreux et fidèles clients, qu'elle est comme par le passé à leur entière disposition pour leur livrer **TOUT le MATÉRIEL VINICOLE** construit dans ses Usines d'Amboise, qui ont repris leur pleine activité du temps de paix.

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082

Contre Insectes et MILDIOU

JETS **FUSO** GRAND TRAVAIL

p^r Lances à main	n° 1	- 1 trou Grande diffusion.	7,00
	n° 3 bis	- 3 trous. Triple —	14,60
p^r Mach. à tract.	n° 2	- 1 trou. Grande —	8,00
	n° 3 ter	- 3 trous Triple —	13,50

p^r Lances à mains : Tamiseur **"Préjet"**. 7,00

Franco-poste (F) c/mand., chèq. ou vir. à c/c/ P. 24260 Paris ou c/ rembours. frais destinataire.

A. MORINEAU, Ing^r, (**Paris**)
à **Florensac**, (Hérault), 25, avenue Jean-Jaurès.

ÉTALDYNE PROGIL

MOUILLANT — ADHESIF

NE MOUSSE PAS

Rend toutes les bouillies mouillantes, adhérentes, insectifuges

S'associe même au Permanganate.

PROGIL S. A. 10, quai de Serin, LYON

VITICULTEURS !

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier. Vous ferez 50 o/o d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques (*figures 1 et 2*).

Demandez notice explicative :

A. COGNÉ

SAINT-HERBLON (Loire-Inférieure)

FORD **Moteurs**, pièces détachées en stock
PALAU, 125, Cours Lieutaud
MARSEILLE

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs. Catalogue gratuit:
LACROIX, St-Denis-près Martel (Lot).

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

Ne renoncez pas à vous assurer le bénéfice de tant d'efforts ....

... par une vinification mal conduite ou insuffisante qui ne permet pas de tirer d'une vendange ou d'un moût le maximum de ses qualités.

Les raisins introduits dans la cuve doivent être nécessairement assainis par l'Anhydride Sulfureux sous ses différentes formes.

Soit :- Anhydride Sulfureux. Chimiquement pur en tube ((la plus économique))

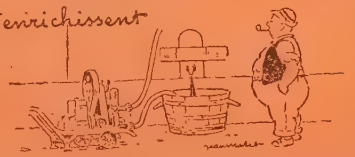
Soit :- Métabisulfite de Potasse. ((la plus simple))

Soit :- Solutions commerciales aux dosages et aux dénominations multiples.

Vous obtiendrez cependant des résultats variables qui exalteront à des degrés différents, les qualités de vos vins ..... car le sulfitage qui est une opération nécessaire n'est pas un traitement suffisant.

L'Anhydride Sulfureux assainit le vin.

Les levures sélectionnées De l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE De MONTPELLIER l'enrichissent



La fermentation des vendanges levurées est rapide, toujours complète et sans a-coups. Seule elle permet la dissolution de tous les matériaux utiles contenus dans la rafle et la peau du raisin et indispensables à la constitution d'un vin bien équilibré et de qualité supérieure.

Le degré de vin levuré augmente. La levure pure sélectionnée transforme intégralement le sucre du moût en alcool

Sa fraîcheur sa finesse sont plus grandes, parce que grâce à l'action des levures sélectionnées de l'INSTITUT ZYMOTECHNIQUE. — certains principes sont conservés et développés alors que au contraire dans les vendanges qui ne sont pas levurées, ces principes sont entièrement détruits par les ferments indigènes.

Sa conservation est assurée. Le sucre initial du raisin ayant été intégralement transformé en alcool, il n'en reste plus pour servir d'aliments aux ferments de maladie.

INSTITUT ZYMOTECHNIQUE

18, Avenue Frédéric-Mistral — MONTPELLIER, (Hérault)

TELÉPHONES **41-67** et **41-68**

NOTICES, PRIX-COURANTS

Mode opératoire complet de vinification gratis et franco sur demande.

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 Fr.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Sulfitage Rationnel des moûts

Nutrition complète des Levures

PAR NOTRE

Clarification, Couleur et Tenue parfaite des vins

Solution Sulfureuse-Phosphatée

" SPIC "

La **Solution sulfureuse-Phosphatée " SPIC " est rigoureusement conforme** à l'article 3 du Décret du 19 août 1921.

Elle contient par litre : Bisulfite alcalin : 375 à 420 gr. correspondant à :
Anhydride sulfureux : 225 à 250 gr. - Phosphate monoammonique : 130 à 150 gr.

COMPOSITION LA PLUS RATIONNELLE — PRIX LES PLUS BAS

Nous demander Notices et Conditions de Vente

Tannins chimiquement purs
Tannins purs pour œnologie
Tannins techniques

Charbon pur en pâte spécial
Phosphate de chaux œnologique
Phosphate d'ammoniaque neige

S'adresser à l'Usine de Beaucaire (Gard) : à la Direction Technique Agricole, 1, rue Collot à Montpellier ; aux Agents locaux.

En extrayant le tartrate de calcium il serait possible de récupérer, de plus, 6 à 12 kgs de ce corps.

IV. **Sarments.** — Le domaine en question comprenant par exemple 17 hectares de vignes, produisant en moyenne 2.500 kgs de sarments par hectare, donnera 42.500 kgs de sarments.

En résumé, voici les ordres de grandeur des quantités de sous-produits théoriquement récupérables dans un tel domaine :

Alcool à 100°.	717 litres
Bitartrate de potassium.	540 kgs
Huile de pépins.	300 kgs
Sarments.	42.500 kgs
Terreau de marc.	2.250 kgs
Tourteau de pépins.	1.500 kgs

Comme on le voit, ce n'est pas négligeable, surtout si l'on rapporte ces chiffres à la production vinicole française.

A 80 millions d'hectolitres de vin (France et Algérie) correspondent les quantités suivantes de sous-produits théoriquement récupérables :

Alcool 100 degrés.	573.000 hl
Bitartrate de potassium. . .	43.000 tonnes
Huile de pépins.	24.000 tonnes
Sarments	3.400.000 tonnes
Terreau de marc.	180.000 tonnes
Tourteau de pépins.	120.000 tonnes

En pratique, à cause des frais de transport surtout, ou des frais d'extraction dans le cas de matières insuffisamment riches en sels de l'acide tartrique, il n'est pas possible d'envisager la récupération et l'utilisation de la totalité de ces sous-produits.

CES SOUS-PRODUITS, SONT-ILS RÉCUPÉRÉS ?

I. **Le marc.**, soit avant, soit après distillation, peut servir à fabriquer des composts ou à l'alimentation du bétail quoiqu'il ne soit pas, par lui-même, un aliment très riche et ne doive entrer dans les rations que comme aliment de lest. L'addition de 1 à 2 pour 100 de sel marin facilite l'accoutumance. Cependant, étant donnés les frais de transport, les marcs épuisés sont souvent, après distillation, brûlés sur place dans les chaudières des distilleries.

L'alcool du marc est presque toujours récupéré ; son bitartrate de potassium ne l'est que lorsqu'on a affaire à un marc suffisamment riche en sels de l'acide tartrique.

Quant à l'huile de pépins, elle ne l'est encore que dans de très rares distilleries, telles la Catalane de Perpignan et la Coopérative d'Elne, qui en font du savon.

L'alcool. — Nous disons que l'alcool est récupéré ; l'est-il dans de bonnes conditions ? Bien souvent non.

Nous ne pensons pas à ce qui s'est passé l'année dernière ; les vendanges ayant eu lieu en pleine période de mobilisation, chevaux et camions ayant été, pour la plupart, réquisitionnés, la récolte se trouvant d'autre part abondante, les pertes d'alcool de marc ont été élevées. Nous pensons aux années précédentes et à ce qui se produira encore,

dans une certaine mesure, même si, comme il faut l'espérer, des moyens de travail sont fournis à temps et en quantité suffisante au viticulteur.

Celui-ci n'évite pas autant qu'il le pourrait la ventilation de son marc, ni son altération ; il perd, par suite, facilement 1 litre d'alcool pour 100 kgs de marc et plus. C'est contre ce manque de précautions que nous voulons le mettre en garde en le priant de se reporter à l'article de M. P. Françot, paru, sur ce sujet, dans le *Progrès,* en septembre-octobre 1939.

Cela demande une organisation qu'il faut prévoir.

Bitartrate de potassium et huile. — L'extraction de ces corps regarde plus spécialement le distillateur qui peut s'organiser dans ce but avec avantage étant données les quantités élevées de marc qu'il est amené à traiter.

Les résidus peuvent être utilisés à préparer des composts ou des produits alimentaires pour le bétail, ce dernier débouché ne devant pas être envisagé lorsque le marc a été traité par les acides en vue de l'extraction des produits tartriques. Les tourteaux de pépins déshuilés, lorsqu'ils ne sont pas employés à faire des engrais, sont encore utilisables comme combustible.

— Les particuliers, s'ils distillent eux-mêmes leurs marcs peuvent aussi, mais ceci sans grand profit, extraire une partie tout au moins du bitartrate de potassium par des méthodes simples, et, avec beaucoup plus d'avantages actuellement, séparer les pépins en vue de les livrer à des établissements, — coopératives dont ils seraient adhérents par exemple —, organisées dans le but d'en extraire l'huile.

Il y a lieu de souligner, cependant, que l'huile n'est de bonne qualité que lorsque les pépins se sont conservés dans de bonnes conditions ; c'est le cas des pépins secs.

Si l'huile est acide, elle ne peut servir qu'à faire des savons. Une huile de pépins de bonne qualité peut, par contre, après rectification, rivaliser à la consommation avec beaucoup d'huiles de graines.

Le dessiccation des pépins est relativement chère ; elle ne peut être réalisée avec profit que dans des distilleries mettant en œuvre des quantités élevées de matière première ou, chez le producteur, lorsqu'il a à dessécher la totalité des marcs dans le but de les conserver et d'en préparer, au moment de l'utilisation, des produits mélassés d'ailleurs estimés pour le bétail.

II. **Des lies** peuvent être extraits l'alcool et les produits tartriques ; le viticulteur les livre, dans ce but, comme les tartres, à des industriels.

S'il a à les conserver plus ou moins longtemps, ce doit être en récipients maintenus pleins ou mèchés de temps en temps afin d'éviter la multiplication des moisissures.

III. **Le tartre** qui, à sa sortie des récipients de conservation du vin est toujours légèrement humide, doit être étendu en couche mince, dans un local sec.

IV. **Les sarments** représentent une production importante en quantité, sinon en valeur, aussi ne faut-il pas s'étonner si, de tous temps, on a cherché à leur trouver un débouché. D'ailleurs leur ramassage et les frais qu'il occasionne ne peuvent être évités.

Les brûler pour s'en débarrasser n'est qu'un pis-aller car les cendres, riches en potasse, ne contiennent qu'une partie de leurs éléments fertilisants.

Peut-être pourrait-on, avec avantage, dans certains cas, après broyage, les utiliser comme litière à la place de la paille ; leur pouvoir absorbant et leur richesse en principes fertilisants sont plus grands que ceux de la paille.

— Les sarments, lorsqu'ils n'ont pas encore perdu leurs feuilles, peuvent servir à préparer un excellent aliment pour le bétail ; dans ce but, ils doivent être broyés et ensilés. Dans le silo, ils subissent une fermentation. On ne doit les en sortir qu'au fur et à mesure des besoins en prenant la précaution de ne mettre au contact de l'air qu'une surface de matière ensilée aussi petite que possible.

Espoudasser les vignes de bonne heure peut avoir une influence néfaste sur la vigueur des souches si l'aoûtement des sarments n'est pas terminé, aussi cette opération n'est-elle pas à conseiller.

On peut cependant calculer, comme l'a fait le Professeur Ventre, que, chaque pied de vigne pouvant facilement donner 600 grammes de ce fourrage, il suffit d'exploiter chaque année, par cheval, dix mille pieds de vigne, soit un peu plus de deux hectares ou environ le tiers du domaine.

Chaque vigne ne serait donc espoudassée de bonne heure que tous les trois ans. L'expérience montre (domaine de Candillargues) que les chevaux se trouvent très bien de la présence de sarments broyés et fermentés dans leur ration.

— Un autre moyen d'utilisation, celui-ci évitant une taille précoce, consiste à carboniser les sarments en vue d'utiliser le charbon de bois à alimenter des gazogènes ; d'après M. J. Gaujal, qui a fait des essais au Château de Pinet (*Progrès* du 19 février 1940), un domaine viticole possédant un tracteur à gazogène pourrait se procurer ainsi, à bon compte, le carburant nécessaire, en payant les sarments dans des conditions intéressantes pour le producteur, réduisant de beaucoup les frais de ramassage.

Encore faut-il, certes, que ce dernier ne soit pas trop gourmand.

En somme, les sous-produits de la vigne et du vin ne sont pas négligeables et il faut souhaiter que tous les viticulteurs qui ne l'ont déjà fait, étudient dès maintenant les moyens qui leur conviennent le mieux pour en tirer parti dans les conditions les meilleures. La coopération, qui a déjà fait ses preuves, paraît être, dans ce but, particulièrement indiquée.

Edouard NÈGRE,
Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

LE PROBLÈME DE NOS MACHINES AGRICOLES

On sait qu'après l'autre guerre, notre industrie de la machine agricole était à peu près inexistante. Mais elle ne tarda pas à s'organiser sous l'impulsion d'industriels audacieux. Le Salon de la Machine agricole fit connaître au monde la qualité supérieure de notre production. Notre nouvelle industrie devint exportatrice. Puis peu à peu les débouchés

extérieurs se fermèrent et notre marché national se restreignit. Il fut d'ailleurs étouffé puisque nous allions jusqu'à tolérer chez nous une importante concurrence étrangère, même sur les articles pour lesquels nous avions la facilité de nous suffire largement en qualité comme en quantité. Finalement, depuis quelques années, notre industrie des machines agricoles était placée dans une situation intenable.

Rappelons que les frais de l'étude, de la mise au point et du lancement en fabrication de série d'une machine nouvelle sont considérables eu égard du prix de vente de cette machine. Pour qu'une nouvelle fabrication laisse des bénéfices, il est indispensable que la machine créée surpasse en qualité ce qui a été fait au préalable dans le même genre et, de plus, qu'elle trouve un débouché de vente en rapport avec sa production intensive.

Nos industriels de la machine agricole qui engageaient les grands sacrifices nécessités par une création intéressante recevaient trop rarement la récompense de leurs efforts.

Citons par exemple les magnifiques réalisations de nos constructeurs de moissonneuses. Certes, il ont fait honneur à leur devise « Mieux que la meilleure », mais se sont essoufflés avant d'atteindre la clientèle. Leur succès technique ne leur a pas servi. Les agriculteurs ont ignoré les beaux résultats de notre industrie nationale, ils ont continué d'acheter des moissonneuses étrangères, à la fois moins bonnes et plus chères, uniquement parce qu'elles bénéficiaient d'une organisation de vente tentaculaire.

Comme nous le voyons, si la liberté des acheteurs ne peut plus être tolérée, de même il y a lieu parfois de freiner la création de machines nouvelles. Trop d'efforts ne doivent pas se porter dans une même direction au détriment d'autres où notre infériorité se manifeste vis-à-vis de la production étrangère.

En souhaitant une organisation cohérente de la production, nous envisagions l'intervention dans ce sens d'une sorte de Conseil national technique. Nos anciennes méthodes de recherche doivent être améliorées. Peut-on admettre que nous ayons acquis la classe internationale sur de nombreux modèles de machines qui ont eu la faveur de notre industrie : automobiles, petits moteurs à essence, moteurs agricoles électriques, treuils électriques de labourage, etc..., et que nous n'ayons pas encore à notre disposition toute la gamme des tracteurs agricoles dont nous aurions besoin ; que nous nous soyons laissé arrêter dans l'étude des carburants forestiers, etc... Nous sommes très en retard dans la production d'une multitude de spécialités sans que personne chez nous s'en soit jusqu'à maintenant inquiété.

Nous disions qu'il faudrait parfois freiner certaines productions. En effet, n'est-il pas regrettable que nous utilisions de nombreux modèles différents de machines équivalentes. Par exemple, pourquoi tolérons-nous que les moteurs agricoles à essence d'une puissance de 3 CV soient construits par plusieurs industriels en des modèles différents, mais d'une qualité à peu près équivalente. Ces conditions de production sont défavorables à la réduction du prix de revient, lequel diminue quand l'importance de la production augmente. Elles sont bien plus nuisibles encore aux usagers pour de multiples raisons ; en particulier elles rendent les

réparations plus difficiles en empêchant les réparateurs d'être bien approvisionnés en pièces de rechange.

Si nous envisageons de supprimer la concurrence commerciale entre les producteurs telle qu'elle existait autrefois, il ne saurait être question d'arrêter tout progrès, encore moins de mettre les acheteurs à la merci des prix de vente du producteur. Il doit être facile d'éviter ces apparentes difficultés.

Au lieu d'annuler la concurrence, pourquoi au contraire ne pas la généraliser librement, l'extérioriser même au besoin de la profession en la rendant accessible à tous de façon qu'elle bénéficie de toutes les idées géniales, d'où qu'elles viennent.

Supposons que nous voulions améliorer notre moteur agricole à essence de 3 CV. Instituons des concours successifs : concours de l'étude des modèles, concours de la construction des prototypes et, enfin, après des essais pour déterminer le meilleur moteur, concours de l'usinage en série à des conditions indiquées. La surveillance de la qualité de production s'exercerait alors comme il est d'usage pour éviter les fraudes.

D'ailleurs rien ne s'opposerait à la mise au concours de la fabrication par stades successifs ou en faisant appel à plusieurs spécialistes de la fabrication ; d'autres spécialistes effectuant le montage des ensembles. Le contrôle des malfaçons n'en serait ainsi que plus facile.

Le programme de travail ci-dessus envisagé appliqué aux différentes branches de notre industrie sous l'égide d'un Conseil technique, nous conduirait facilement à la normalisation généralisée, non seulement des accessoires de la construction mécanique, mais aussi des ensembles organiques beaucoup plus importants.

En agriculture on verrait enfin le même moteur à essence de 3 CV installé sur la pompe centrifuge du jardin, sur la scie à bûches, sur la pompe à vin, sur la moissonneuse, sur le broyeur des aliments du bétail, etc... Véritablement les agriculteurs connaîtraient une ère nouvelle de mécanisation.

Il faut surtout éviter que la réglementation de l'exercice de la profession crée un monopole de droit au profit de ceux qui l'exercent déjà. Essayons au contraire de sauver notre liberté dans toute la mesure où elle ne gêne pas celle des autres. Ce n'est pas au moment où l'on vante les bienfaits du travail qu'il faut accepter des mesures capables de le freiner.

L'ouvrier citadin qui désire avoir son jardin potager dans la banlieue ne doit pas en être empêché sous le prétexte qu'il nuit à la profession de maraîcher.

L'agriculteur assez adroit pour réparer lui-même son moteur doit pouvoir le faire en se procurant lui aussi, à bon compte, la pièce de rechange ou l'outil spécial qu'exige la réparation.

L'organisation de la profession est certainement indispensable, elle doit protéger et discipliner les intéressés, principalement au point de vue technique, mais elle ne doit pas établir des barrages de défense au profit de ceux qui veulent vivre, et même bien vivre, de leur profession sans qu'elle leur donne trop de mal. Ce sont justement ces sentiments

égoïstes qu'il nous faut désormais détruire au profit de tous les intérêts légitimes de ceux qui veulent travailler.

18 juillet 1940.

Yves Lamau,
Chargé du Cours des machines
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

LE STATUT VITICOLE

Avant le vote par le Parlement du Statut viticole, la différence entre les prix de revient de la viticulture Algérienne et Métropolitaine eut pour conséquence le déséquilibre du marché des vins.

C'est ce fait qui de chaque côté de la Méditerranée a poussé inconsidérément le viticulteur à produire toujours davantage. La Métropole ne pouvait, en effet, lutter, devant les apports toujours croissants de vins récoltés à vil prix, qu'en augmentant sa production à l'hectare, c'est-à-dire diminuant elle-même son prix de revient.

Le Statut viticole devint alors nécessaire. Mais le choc des intérêts particuliers régionaux au Parlement ne permit pas une étude objective du problème.

Facilité et démagogie furent à la base de son élaboration. Aussi sans supprimer totalement la première cause, le Statut viticole créa-t-il arbitrairement un nouveau motif de déséquilibre. Suivant que les viticulteurs devaient, par le jeu de ses obligations, détruire ou non une partie de la récolte les prix de revient devaient, en effet, toutes choses égales par ailleurs, se trouver, en fin de compte, bien différents. Le prix social suffisant pour les uns ne pouvait l'être pour les autres que par l'augmentation toujours croissante de la production à l'hectare.

Et la conséquence fut l'établissement d'un excédent permanent dont la valeur n'allait qu'en augmentant et dont le seul débouché ne pouvait être, sans profit pour personne, que la distillation.

Voici où nous en étions à la veille de l'armistice et voici le point de départ d'une nouvelle économie imposée par les événements douloureux d'aujourd'hui.

La situation n'est plus ce qu'elle était et la facilité et la démagogie des temps heureux doivent faire place au devoir qui nous incombe.

Parmi les problèmes que nos dirigeants ont à résoudre, celui de l'alimentation est le plus important et le plus urgent. La terre doit faire vivre un plus grand nombre de travailleurs et produire les denrées indispensables à la vie de la population tout entière. Aussi le problème viticole, qui occupait presque exclusivement jusqu'à hier les agriculteurs du littoral méditerranéen, se trouve-t-il aujourd'hui intégré dans celui beaucoup plus vaste du problème agricole et de ses obligations. Le devoir de l'agriculteur est de satisfaire avant tout aux besoins alimentaires du pays et il paraît donc indispensable, dans les régions où la vigne est cultivée d'une façon presque exclusive, de laisser certaines terres à d'autres cultures.

Mais si sur le plan cultural le problème se pose d'une façon différente, il est également du point de vue économique plus difficile à résoudre car le chiffre de la consommation sous forme de vin peut se trouver, pour un temps plus ou moins long, diminué dans des proportions aujourd'hui encore inconnues alors que, sous forme de jus de fruits et de sirops de table elle pourrait être augmentée si ce débouché nouveau et peut-être important (l'exemple de la Californie est à retenir) prenait une ampleur suffisante.

C'est pour ces raisons qu'on doit considérer les dispositions prises par les Associations viticoles comme très judicieuses. Tout en suivant la politique du Statut viticole qui veut que les excédents soient éliminés, c'est-à-dire tout en conservant le principe de la distillation des excédents, elles ont demandé aux

viticulteurs de produire une certaine quantité de mûtés à l'acide bromacétique, mûtés destinés à remplacer, après concentration, la production de sirops et jus de fruits. La production d'une deuxième quantité de mûtés au soufre considérée comme une sorte de réserve et dont la fin définitive pourrait, suivant les circonstances, être l'un quelconque des débouchés : sucre, sirops ou alcool a été également demandée.

Mais ceci ne peut être que transitoire. Dès que les circonstances permettront de voir plus clair, il faudra bien bâtir quelque chose de définitif. Et à la base de cette nouvelle organisation doit, à mon sens, se placer une répartition plus rationnelle des cultures.

Toutes les terres cultivables et elles le sont presque toutes, si on tient compte du reboisement, doivent produire. Mais il est essentiel qu'elles ne puissent produire que des denrées utiles. Les excédents de récolte, si excédent permanent il y a, doivent s'éliminer non pas par la destruction d'une partie de la production, mais bien sur le plan cultural par un changement de culture.

Or si l'équilibre économique a été détruit et tout le système des échanges disloqué à l'intérieur comme à l'extérieur, on peut cependant logiquement penser que malgré les prévisions les plus optimistes, il existe et il existera encore longtemps, avec la surface en vignes actuellement en production, un excédent permanent dont la destruction serait antiéconomique par la perte d'énergie qui en serait la conséquence ainsi que par la diminution du potentiel de la production agricole nationale.

C'est donc dès demain que ce problème doit être envisagé. Il doit être étudié dans le cadre général de la production agricole française dans lequel doit s'intégrer, pour le plus grand bien de tous, celui de la viticulture.

H. SERVIÈRE,
Ingénieur agricole.

QUESTIONS DIVERSES

Les forêts du Carburant

Cette note a paru incomplète dans le dernier numéro du Progrès, *nous la reproduisons à nouveau, en raison de son importance, avec l'additif remis par l'auteur.*

Les hommes qui, de près ou de loin, se préoccupent de l'avenir de notre patrimoine forestier éprouvent un véritable malaise à la lecture des innombrables articles consacrés au « carburant des forêts ».

Nos pauvres forêts, déjà de santé précaire sur de très grandes surfaces — surtout en région méditerranéenne — vont faire les frais de la disette d'essence. C'est simple : on prend le bois là où il est. Formule bien connue qui a fait ses preuves ailleurs. Et l'on paraît admettre, dans bien des articles, que le problème de l'appareil gazogène étant ou devant être résolu, il y aura automatiquement de quoi l'alimenter dans les forêts.

L'erreur est trop grave pour ne pas jeter un cri d'alarme. La politique du gaz des forêts doit reposer *d'abord* sur la quantité de matériel de petit diamètre qui pourra être mis à la disposition des appareils. L'a-t-on recensé ?

Ensuite, ce matériel devra être *aménagé*, c'est-à-dire qu'il faudra établir une rotation permettant la *récupération* des produits enlevés. Seuls les Ingénieurs forestiers sont qualifiés pour établir ce programme et ce

serait folie de commencer à couper sans que la question ait été solidement étudiée par les techniciens de la forêt.

Il nous paraît inutile d'insister davantage sur ces évidences. Nous voulons simplement appeler l'attention sur la catastrophe économique qui résulterait d'une exploitation mal réglée (sans exclure les boisés non encore soumis au régime forestier), venant s'ajouter à tant d'autres abus. Si l'on n'y prend garde le manque d'essence entraînera la ruine définitive d'une source d'énergie qui peut, qui doit être éternelle : *la Forêt.*

Il ne faut lui demander que ce qu'elle peut donner. Le lui a-t-on demandé ?

D'après une information de Vichy, remise à la Presse le 30 juillet, M. l'Ingénieur Ricquet est chargé « d'ordonner la mise en service et le développement des véhicules à gazogène ». Son enquête préalable sur les possibilités de production du charbon de bois aboutit à cette déclaration : « Les forêts françaises peuvent, *d'ici la fin de l'année*, être raisonnablement *équipées* pour une production de l'ordre d'un million de tonnes permettant d'alimenter 50.000 véhicules lourds et demi-lourds munis de gazogène à charbon de bois. *Mais un nombre supérieur de véhicules à gazogène risquerait de conduire à une insuffisance des possibilités d'approvisionnement.* C'est donc sur le chiffre de 50.000 que s'est arrêté le Gouvernement pour fixer le programme d'équipement, d'ici le 31 décembre 1940, des véhicules les plus gros consommateurs de carburant liquide, au moyen de gazogène. »

Ajoutons que le bois utilisé sera celui des *taillis,* l'approvisionnement en bois de chauffage restant intact.

D'après cette première étude, M. l'Ingénieur Ricquet nous donne tout apaisement : « Ces pratiques n'auront pas pour conséquence le déboisement du pays. »

Retenons qu'il s'agit d'un *équipement* limitant l'exploitation des taillis à un million de tonnes pour 5 mois et attendons le programme du rythme annuel qui ne manquera pas de nous faire connaître les *aménagements* de nos taillis en vue d'une production durable.

G. Kuhnholtz-Lordat.

Le retour à la terre. La culture du pyrèthre

Le retour à la terre que des esprits sages et avertis prônaient depuis quelques lustres, est aujourd'hui question vitale pour le pays. La force des choses veut inéluctablement qu'on remette en culture les terrains abandonnés, soit à cause de leur médiocre rapport, soit parce que leur travail était difficile.

Cette reprise devra être faite d'une façon judicieuse : il s'agira, d'abord, d'adapter chaque culture aux terres qui lui conviennent le mieux et, ensuite, pour les produits de consommation limitée, de n'en pas pousser la production au delà des besoins.

Une plante qu'on devrait mettre en honneur parce qu'elle convient aux terres les plus pauvres et que nous demandons la plus grosse partie de notre consommation au dehors, est le pyrèthre.

Le pyrèthre insecticide (Chrysanthemum cinericœfolium) qu'il ne faut pas confondre avec le pyrèthre officinal (Anacyclus Pyrethrum), dont

les propriétés sont toutes différentes, est une plante de la grande famille des composées (1) dont les capitules floraux constituent un insecticide d'une très grande efficacité. Non seulement les poudres qu'on en retire sont supérieures à la plupart des substances minérales dans la préparation des solutions parisiticides, agricoles ou domestiques, mais elles sont d'une complète inocuité pour l'homme et pour les animaux à sang chaud.

Jusqu'à ces derniers temps, on se procurait tout le pyrèthre que nous consommions à l'étranger notamment en Dalmatie et au Japon ; cependant, il est maintenant avéré que cette plante peut parfaitement s'acclimater dans notre pays, ainsi qu'en témoignent les cultures actuellement entreprises depuis la Provence et l'Hérault jusqu'à la Bourgogne, la Champagne et la région parisienne. Comme il reste encore beaucoup à faire pour satisfaire à tous nos besoins, on peut donc sans crainte développer ces cultures, et ceci d'autant plus qu'il est maintenant prouvé que la fleur de pyrèthre français ne le cède en rien en activité à celle de la fleur dalmate.

Cette plante est d'autant plus intéressante qu'étant très vivace et très rustique, elle peut se cultiver sur de nombreux terrains actuellement en friches — les vieilles vignes par exemple —. Elle ne craint ni la chaleur ni les grands froids et peut croître parfaitement dans les terres calcaires très sèches, considérées pratiquement comme sans valeur. Seule, l'humidité persistante lui est funeste, car elle amène la pourriture des racines.

Les rendements, bien entendu, sont largement fonction de la qualité du sol dans lequel le pyrèthre est planté. Dans les sols de bonne qualité, on estime que des pieds de trois ans fournissent normalement de 500 à 1.000 capitules par pied, avec une durée de la plante qui peut dépasser 10 ans ; dans les sols moyens, ce n'est plus que 200 à 500 capitules par pied qu'il faut compter et dans les terrains très secs et rocailleux, le rendement descend à 150 capitules. Ce sont cependant ces derniers qui semblent les mieux appropriés à la culture du pyrèthre ; il semblerait en effet illogique d'y employer des terres fertiles convenant aux produits alimentaires.

Pour que l'agriculteur soit fixé dans les grandes lignes, nous donnons, ci-après, des indications et des chiffres, fournis par M. le professeur Perrot, de l'Académie d'Agriculture, qui, depuis des années, a fait d'innombrables expériences touchant cette question.

La densité courante d'une plantation de pyrèthre est de 35.000 pieds à l'hectare. Avec une production annuelle de 150 fleurs par pied — chiffre correspondant aux terrains de mauvaise qualité —, on obtiendra un rendement de 540 kilos, qui, à 8 francs le kilo feront 4.200 francs à l'hectare. Si on table sur une production de 1.000 fleurs par pied, correspondant à 3.000 kilos, ce sera alors 24.000 francs à l'hectare.

Ces chiffres, tout en étant fort instructifs, ne sont tout de même pas absolus, le prix de vente du kilo de fleurs de pyrèthre étant variable dans de larges limites. Ainsi, après être monté à 25 fr. le kilo pendant la guerre 1914-1918, il est redescendu progressivement pour se trouver à 5 ou 6 fr. au début de 1922. Pendant cette année, il est remonté brusquement à 16 fr. et même à 18 fr. En 1928, il était compris entre 10

(1) Dans cette famille, les plantes sont monopétales, avec fleurs formant une ou plusieurs rangées sur le réceptacle.

et 12 fr. et de 9 fr. à fin 1930 ; depuis, il s'est maintenu à ce taux avec tendance très nette à la hausse depuis quelques temps.

Un autre point est à envisager ; fréquemment, les récoltes de pyrèthre ne sont pas vendues en fleurs privées de leurs pédoncules, mais en tiges-fleurs, ce qui modifie complètement les conditions de transport et de travail en industrie, car les tiges sont beaucoup moins riches en principes actifs que les fleurs.

M. le professeur Perrot cite l'exemple d'une exploitation provençale de pyrèthre de 3 hectares d'étendue, plantée à une densité de 2.500 plants à l'hectare, qui, dès la deuxième année, a donné une récolte de 27.000 kilos de tiges-fleurs, vendues à 2 fr. 75 départ wagon, constituant ainsi une recette brute de près de 75.000 francs, laissant un bénéfice de l'ordre de 20.000 francs ; mais il ajoute qu'il faudrait se garder de généraliser avec de telles données et qu'il faut, au contraire, considérer ce cas comme exceptionnel.

Il établit comme suit le bilan d'une culture en terrains pauvres.

Première année. Dépenses :

Loyer. Impôts divers.	400 fr.
Plants.	200
Labour léger.	180
Hersage.	45
Roulage.	15
Rayonne.	20
Plantation.	350
Trois griffonnages et sarclage.	450
Frais de récolte.	250

au total, 1.900 francs environ pour 600 à 700 kilos de tiges-fleurs vendues au minimum à 2 francs le kilo, soit 1.200 à 1.400 francs.

Deuxième année. Dépenses :

Loyer, etc.	400 fr.
Plants.	200
Trois griffonnages et sarclage.	300
Récolte.	300
Emballage.	500

au total, 1.700 francs, pour 5.000 à 6.000 kilos de tiges-fleurs, soit 10 à 12.000 francs ; d'où, pour le bloc de ces deux premières années, un rendement de plus de 1.000 francs à l'hectare. Les années suivantes doivent être identiques, sinon d'un profit plus élevé.

D'autre part, les plants pouvant très facilement être produits dans l'exploitation même, l'amortissement de la dépense s'y rapportant se trouvera répartie sur toute la durée de l'entreprise.

Quoi qu'il soit parfaitement possible de reproduire le pyrèthre par éclats, il est préférable d'adopter le semis ; celui-ci se fera sous couverts-abris, en mai ou juin ; on plantera à 5 ou 6 feuilles, en septembre ou octobre au plus tard, pour récolter en mai de l'année suivante.

En assignant au kilo de tiges-fleurs le prix le plus bas payé jusqu'à maintenant, la culture du pyrèthre est encore rémunératrice dans les terrains arides à très faible rendement.

V. Charrin.

Utilisons mieux les cendres de bois

Si les cendres des foyers domestiques qui sont alimentés au charbon ne peuvent guère avoir d'applications pratiques (1), celles qui proviennent du bois ne devraient jamais être perdues, ce qui cependant se passe trop souvent. Elles constituent un excellent amendement pour l'agriculture et peuvent servir auparavant à d'autres usages, notamment au lessivage du linge.

Le lessivage du linge par les cendres du bois est encore en honneur dans les campagnes ; ses détracteurs lui font de nombreux griefs ; ils prétendent que les composés ferreux peuvent donner des taches de rouille au linge et que les charbons non brûlés peuvent lui amener de la rousseur. Les cendres de châtaigniers ont la réputation de tacher le linge pour toujours ; en tout cas, celles de hêtre et de chêne sont considérées comme étant les meilleures ; elles sont d'ailleurs recherchées par les verriers et les savonniers.

La cendre de bois sortant du foyer, ou cendre brute, contient beaucoup de chaux et de magnésie, qui, par exposition à l'air, se transforment en carbonates. La proportion de ces carbonates va de 25 à 45 pour 100. Celle du carbonate de potasse est comprise entre 8 et 15 pour 100.

Quant à celle d'acide phosphorique, elle est assez faible, oscillant de 2 à 4 pour 100. Ces proportions varient suivant la composition du sol sur lequel les arbres ont poussé et suivant la nature de ceux-ci ; ainsi les cendres du peuplier sont considérées comme plus riches que celles du chêne.

Le lessivage des cendres, qu'il ait pour but le blanchiment du linge ou la fabrication du salin pour savonnerie, fait disparaître la plus grande partie de la potasse (la proportion descend à 1 pour 100 et même en-dessous) et conséquemment augmente le pourcentage des autres éléments, notamment celui de l'acide phosphorique ; ce dernier est généralement compris entre 5 et 8 pour 100, il peut atteindre exceptionnellement 13 pour 100.

On se rend compte aisément que de telles matières créent une influence fertilisante sur les terres. On les emploie de préférence dans l'amendement des prairies. Les doses recommandées, soit pour les cendres brutes, soit pour les cendres lessivées vont de 18 à 25 hectolitres à l'hectare ; on en fait l'épandage, en hiver, et de préférence par temps pluvieux, de façon que l'eau entraîne les principes solubles caustiques qu'elles peuvent contenir. On doit, par contre, s'abstenir complètement d'utiliser les cendres quand la végétation a repris.

C'est donc à la fois comme amendement calcaire et comme engrais phosphopotassique que l'emploi des cendres de bois doit être envisagé.

Le retour au chauffage au bois dans les foyers domestiques et dans la boulangerie, que nous pouvons prévoir sans risque d'erreur, augmentera la quantité de cendres ; raison de plus pour que rien n'en soit perdu et que partout, on considère ces cendres comme un sous-produit de grande valeur.

V. Charrin.

(1) Les Allemands, qui ont poussé très loin l'utilisation de tous les déchets, commencent à retirer industriellement des cendres de houille, certains métaux rares, tels que le vanadium, le platine, le palladium.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les livraisons de blé de la récolte 1940. — Le *Journal Officiel* publie une loi relative aux livraisons de blé de la récolte de 1940.

A titre exceptionnel et par dérogation, les livraisons de blé de la récolte de 1940 effectuées avant la fixation du prix du blé donneront lieu au versement par les coopératives ou les caisses régionales de crédit agricole mutuel, en ce qui concerne les livraisons faites à des négociants, d'un acompte fixé uniformément aux trois quarts du prix du blé de la présente récolte.

La quantité de blé que chaque producteur ou détenteur pourra livrer avant la fixation de l'échelonnement définitif des livraisons est pour la récolte de 1940, fixé à cinquante quintaux, plus un dixième du solde de leur récolte.

L'irrigation des vignes. — Un arrêté du ministre de l'agriculture et du ravitaillement stipule que les irrigations prévues par l'arrêté du 26 juin 1939, en ce qui concerne les dates limite d'irrigation des vignes en 1939, seront valables pour la campagne 1940.

N.-D.-L.-R. — Aux termes de cet arrêté, l'irrigation des vignes est autorisée jusqu'au 15 août inclusivement dans l'Aude, les Bouches-du-Rhône, le Gard l'Hérault, les Pyrénées-Orientales, le Var et le Vaucluse, dans les communes dont la liste sera dressée par arrêtés préfectoraux après enquête établissant que cette pratique est conforme aux usages locaux, loyaux et constants.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — Les cours pratiqués cette semaine accusent un léger fléchissement sur les cours précédents des 8°5 à 10 degrés.

La récolte qui s'approche se présente abondante, et les vendanges prévues entre le 8 et le 16 septembre.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouge 8° à 10 degrés, 14 fr, 50 à 16 fr. 50 le degré. Situation stationnaire. — Dans presque tout le vignoble français attaques du mildiou et de l'oïdium.

Béziers. — Marché sans changements. Voici les ventes signalées :

Rouge, — Gabian : 390 hectos 9°, 150 fr. ; Neffiès : 159 hectos, 8°7, 135 fr. ; 90 hectos, 9°3, 150 fr. ; Murviel : 100 hectos, 8°9, 145 fr. ; 255 hectos, 8°9, 142 fr. ; 50 hectos 9°3, 150 fr. ; 121 hectos, 9°6, 160 fr. ; Laurens : 50 hectos, 9°5, 155 fr. ; Abeilhan : 142 hectos, 8°9, 144 fr. Murviel : 190 hectos, 9,2, 152 fr. ; 155 hectos, 9°2, 150 fr. ; Roujan : 52 hectos 8°3, 125 fr. ; Fouzilhon : 111 hectos, 9°5, 155 fr. ; Puissalicon : 576 hectos, 9°, 145 fr. ; Magalas : 500 hectos, 9°1, 150 fr. ; 148 hectos: 8°8, 138 fr. , Autignac : 268 hectos, 9°1, 150 fr ; Cruzy : 175 hectos, 9°7, 162 fr. ; 170 hectos, 9°8, 169 fr. ; Servian : 230 hectos 9°, 145 fr.

MARCHÉ AUX RAISINS

Mireval. — Apport chasselas 7 à 8000 kilogrammes, cours 375-390 ; tout vendu

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

PECHINEY

CUPROL
ARSÉNIATES
SULFATE DE CUIVRE
ANHYDRIDE SULFUREUX
MÉTABISULFITE DE POTASSE

E. Maurus — 23, Rue de Balzac PARIS 8e

Tracteur G. VIDAL

(Breveté en France et à l'Etranger)

41, Avenue Georges-Clémenceau, MONTPELLIER (Hérault). Tél. 28-21

Télégrammes : **Tracvidal** — R. C. 6024

équipé avec Gazogène GOHIN-POULENC

réalise les meilleures cultures au prix le plus réduit.

SEMOIRS DISTRIBUTEURS

Brevetés Viticulture - Agriculture

Le CHANTEJOT (à disque projecteur unique)

Modèles spéciaux pour **Vignobles** et **Maraîchers**,
à **voie** de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10

Epandage des engrais à la VOLÉE, en BANDES ou en LIGNES dans les rangées de CEPS

Le CHANTECOQ à doubles peignes

sans chaîne — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITE d'épandage

Demandez PRIX et NOTICE à :

Ets SIRAGA, Constructeurs à CHATEAUROUX (Indre)

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(Construction française)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

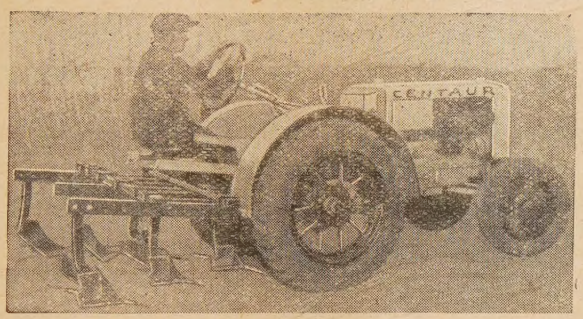
Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établis^ts MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

Le Nouveau CENTAUR modèle KV 25 CV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception



La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires, sans le moindre patinage; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Ce **CENTAUR 25 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique, ce qui a été reconnu par les viticulteurs lors des essais de Motoculture, le 1^er^ et 2 mars, au château de PINET. Largeur totale du tracteur : 1 m. 125. Dépense horaire essence, 3 litres 250. Travail avec la charrue, 1 ha environ à l'heuer, le tout contrôlé lors des essais, au château de Pinet.

Téléph. Agde 1-21

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, domaine St-Louis, par VIAS (Hlt)

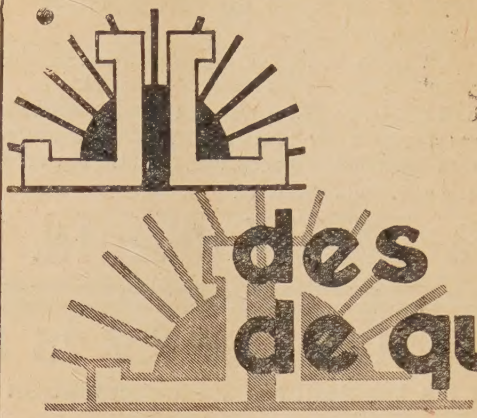
Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



des vins de qualité

Pour pouvoir être défendus, les vins doivent avoir le moins possible d'acidité volatile, le plus possible d'alcool, d'acidité fixe et d'extrait.

Toutes ces qualités, le SULFOPHOSPHATE HUBERT les fait acquérir, en même temps qu'une belle couleur et une parfaite tenue.

Vinifiez donc au SULFOPHOSPHATE HUBERT garanti contenir : 220/240 grs de gaz sulfureux chimiquement pur et entièrement libre, 225 250 grs de phosphate diammonique cristallisé pur.

Seul fabricant :

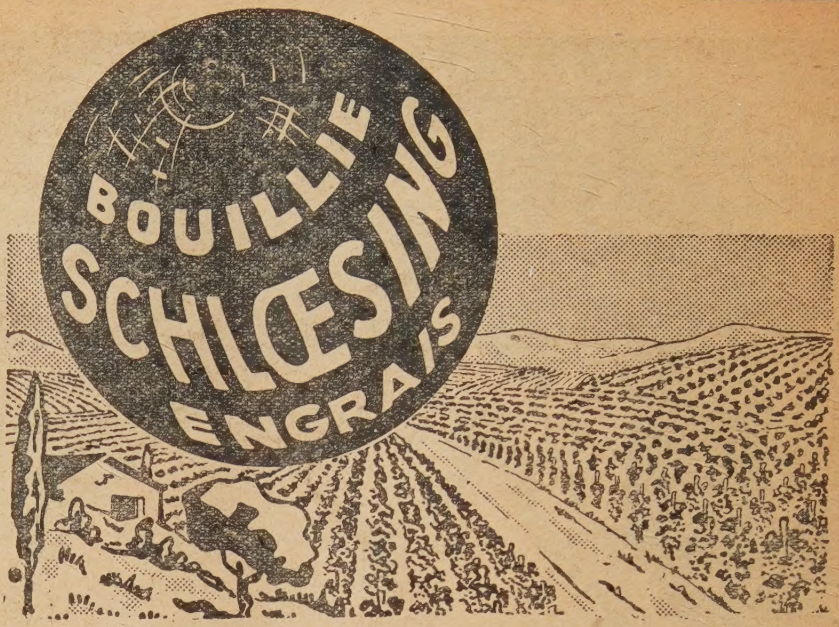
LA LITTORALE

BEZIERS

Syndicat Professionnel de l'Industrie

DES ENGRAIS AZOTÉS

4, Rue de l'Herberie — Montpellier



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

CUPROSTÉATITE

Parasitox — Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol — Souverain contre tous pucerons

Fourmicide — Anéantit les fourmilières

Dorypoudre — Extermine en poudrages le **Doryphore**

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRÈRES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. — Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.